DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Vin de France

Cuvée : la Remise
Millésime : 2018
Couleur : rouge
Surface : 2 Ha.
Rendement : 50 Hl/Ha.

Cépages : Marselan 10% Merlot 30% Grenache 60 %
Age des vignes : 15 ans
Terroir : sablonneux avec un peu d'argile.

Vinification : égrappage total, macération de 20 jours environ avec contrôle des températures.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rouge profond
Arômes : fruits rouges, fruits noirs, pivoine et violette.
En bouche : rond et fruité
Accords : charcuterie, pizzas, grillades
Température de service : 16°C
Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE